LES GLAÇAGES PURATOS,

une tenue et une brillance sur tous les types d'entremets.

La gamme de produits PURATOS Glassage est parfaite pour glacer entièrement les surfaces non horizontales puisqu'elle a été optimisée pour rester sur les arêtes de l'entremets.

POUR UNE BRILLANCE PERSONNALISABLE

Puratos Miroir Glassage Neutre



Avantages :

- Excellente tenue
- Flexibilité du produit : possibilité de créer votre propre glaçage en ajoutant colorant, paillettes, ...
- Stabilité à la congélation/décongélation

Conditionnement et DLUO :

Disponible en seau de 5 kg. DLUO de 12 mois.

POUR UNE BRILLANCE NOIRE INTENSE

Puratos Miroir Glassage Noir



Avantages :

- Excellente tenue
- Prêt à l'emploi pour le glaçage de créations sophistiquées et délicates
- Brillance noire intense
- Goût chocolat
- Stabilité à la congélation/décongélation

Conditionnement et DLUO :

Disponible en seau de 5 kg. DLUO de 9 mois.

Mode d'emploi

Verser dans un récipient la quantité de glaçage requise. Mélanger doucement le glaçage à la spatule sans incorporer de bulle d'air. Chauffer à 35-40 °C et appliquer sur la surface de vos bavarois ou mousses.
Les mousses doivent être congelées avant finition pour une meilleure application du glaçage.

LES GLAÇAGES PATISFRANCE, l'authentisme pour vos entremets

La gamme des Miroir Plus PatisFrance se compose de :

Remise en œuvre à chaud

• Miroir Plus Caramel PatisFrance
Disponible en seau de 2,5 kg. DLUO de 12 mois.

• Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance
Contient 21 % de chocolat noir Belcolade
Disponible en seau de 5 kg. DLUO de 12 mois.

• Miroir Plus Chocolat Lait PatisFrance
Contient 22 % de chocolat au lait Belcolade
Disponible en seau de 2,5 kg. DLUO de 12 mois.

• Miroir Plus Chocolat Blanc PatisFrance
Contient 21 % de chocolat blanc Belcolade
Disponible en seau de 2,5 kg. DLUO de 9 mois.

Remise en œuvre à froid

• Miroir Plus Neutre PatisFrance
Base pour votre glaçage
Disponible en seau de 8 kg. DLUO de 18 mois.

• Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance
Préparé avec 33% de fruits
Disponible en seau de 2,5 kg. DLUO de 12 mois.

Avantages
- Facile à utiliser
- Idéal pour le glaçage complet de vos entremets
- Prend rapidement, ne coule pas
- Très bonne tenue sur la durée
- Résiste à la congélation/décongélation en gardant l'aspect brillant
- Permet de réaliser des décors précis
- Convient à des préparations délicates ou fines





Pour un marbrage original avec les **glaçages chocolat PatisFrance**

Technique de marbrage sur entremets congelé

1



Déposer du **Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance** sur votre entremets en commençant par les côtés puis revenir au centre

2



Faire un cornet de **Miroir Plus Chocolat Blanc** puis réaliser des traits sur l'entremets

3



Vous pouvez croiser les traits de **Miroir Plus Chocolat Blanc PatisFrance**

4



Faire un aller et retour qui permettra d'enlever l'excédent de glaçage

5



Plus vous passerez la palette, plus vous mélangerez les deux glaçages

6



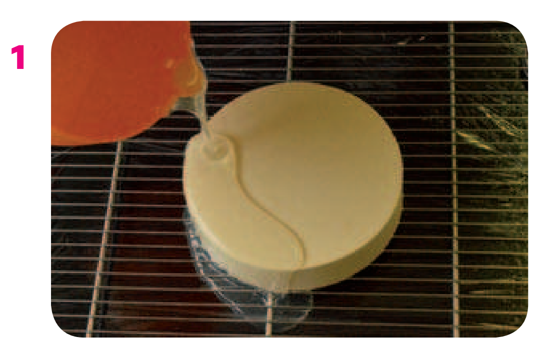
Vous obtiendrez un glaçage avec un effet original.

L'astuce Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance est réalisée par Sébastien Pierrou, Chef Pâtissier Chocolat PatisFrance-Puratos

Pour un marbrage original avec **Puratos Miroir Glassage Neutre**

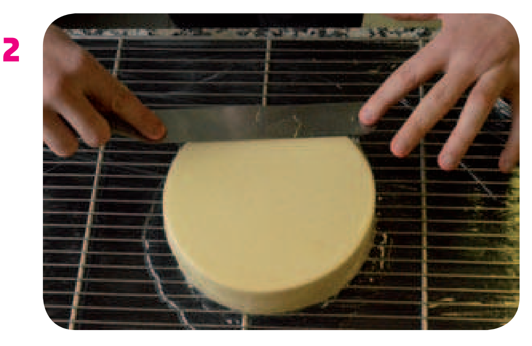
Technique de marbrage sur entremets congelé

1



Déposer du **Puratos Miroir Glassage Neutre** sur votre entremets en commençant par les côtés puis revenir au centre

2



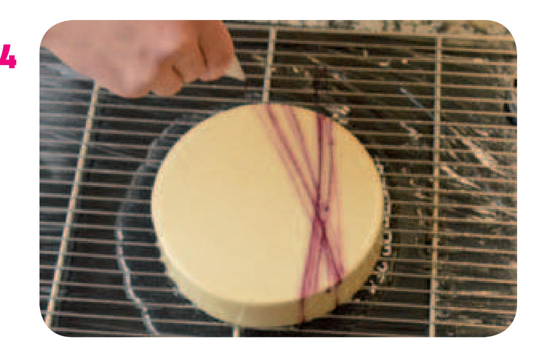
Faire un aller et retour qui permettra d'enlever l'excédent de glaçage

3



Faire un cornet de **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré en violet puis réaliser des traits sur l'entremets

4



Vous pouvez croiser les traits de **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré pour un effet graphique

5



N'hésitez pas à passer plusieurs fois avec le cornet pour un effet plus visible

6



Vous obtiendrez un glaçage avec un effet original.

L'astuce Puratos Miroir Glassage Neutre est réalisée par Gregory Geffard, Chef Pâtissier Chocolat PatisFrance-Puratos